

# COL D'ORCIA

## Rosso di Montalcino

### 2021

**27,35\$**

\* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	13927964
	Prix licencié	25.01\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Appellation	Rosso di Montalcino
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.5
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 12 à 15 ans



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Col d'Orcia se traduit en une colline surplombant la rivière Orcia, qui marque la frontière sud-ouest de la zone de production de Brunello di Montalcino. La mission du Col d'Orcia est de produire les meilleurs vins, qui peuvent être obtenus à partir de la combinaison exceptionnelle du sol et du climat de cette région de Montalcino.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis profond aux reflets violets. Ample, intense et complexe. Les notes fruitées de cerise et de griotte sont suivies de chêne et de vanille. Bonne structure avec des tanins agréables. Belle fraîcheur et sapidité, la finale est longue, aromatique et persistante. Se mariera bien avec viandes rouges et blanches, viandes froides, pâtes sauce à la viande, fromages moyennement affinés.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Hiver doux avec des températures basses en hiver suivies d'un printemps frais et pluvieux. Les mois de juin et juillet ont été ensoleillés. Millésime 5 étoiles. La zone de production est située à Montalcino, sur la colline surplombant la rivière Orcia, face au sud.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation sur peaux de raisin pendant environ 10-12 jours à température contrôlée inférieure à 28 ° dans de larges cuves en acier peu profondes (150 hl) afin de conserver un fruit frais et de longue durée. Vieillessement 12 mois en fûts de chêne slavon suivi d'un temps en bouteille.

